

品質マネジメントシステム「ISO9001」認証取得

2016年に ISO9001(2015年版)を取得し、より一層の品質改善とお客様にご満足いただける製品づくりを目指しております。
また、HACCPの考え方も取り入れ、食の安心安全をお届けできるよう万全の品質管理体制を整えています。



【抽出設備】

5,000L 2重釜抽出装置 3基
3,000L 反応タンク 1基
2,000L 反応タンク 1基

【濾過装置】

フィルタープレス 3台
シャープレス 1台
遠心分離機 1台
振動ふるい機 1台

【濃縮装置】

減圧濃縮機 1基
(毎時蒸発量=800~1,000L)

【その他設備】

粉砕機(マスコロイダー) 1台
除菌濾過装置 4台
冷蔵庫(170m³、通常+1℃) 1室
冷凍庫(170m³、通常-20℃) 1室
その他

【分析装置】

高速液体クロマトグラフ
イオンクロマトグラフ
原子吸光光度計
分光光度計
クリーンベンチ
恒温恒湿機
エバポレーター
遠心分離機
ドラフト
顕微鏡
その他

EXTRACTION
FILTRATION
CONCENTRATION

抽出、濾過、濃縮、技術で「食」の明日を支える

◆商 号 太邦株式会社
(TAIHO CO., Ltd)

◆所 在 地 兵庫県西宮市西宮浜1丁目29番地の5

◆代表取締役 田所 哲雄

◆設 立 1964年5月

◆資 本 金 1,000万円

◆電 話 0798-23-1998

◆F A X 0798-26-0607

◆e - m a i l info@taihoinc.co.jp

◆U R L http://taihoinc.co.jp

◆取 引 銀 行 池田泉州銀行 夙川支店



太 邦 株 式 会 社
T A I H O C O . , L t d

50年を超える経験と実績

1964年の創業以来、健康食品や機能性食品など健康に関わる様々な製品の開発と製造に注力してまいりました。その中で培った抽出、濾過、濃縮の技術が当社の強みとなっています。

また、常に高度化する品質への要求についても、お客様、消費者の皆様が常にご満足いただけるよう万全の体制を整えております。

受託製造

これまでにさまざまな機能性原料を取り扱ってきた中で得た経験や技術を活かし、お客様のオリジナルエキス作りをお手伝いします。

独自原料からのエキスや粉末の製造、含有成分の規格化、量産化へのご相談などお客様のどんなご要望にも最大限お答えします。

自社製品

タマネギ、ニンニク、ハトムギなど、古くから親しまれてきた原材料のみを使用した、安心してご利用いただける製品を製造販売しております。

これからも多くの人に本当に必要とされる製品を作り続けます。

研究開発

お客様からご依頼をいただき製造したオリジナルエキスについて、有効成分の規格設定、品質管理項目の設定、消費者に支持される商品作りのご提案まで、長年の健康食品開発の経験をもとにお客様のニーズに合わせたオリジナル商品作りをサポートします。

打ち合わせ



試作



評価



製造



納品

お客様の望みを理解する

お客様のビジョン、ご希望の製品形態、解決したい課題、原材料に対する想い、などをお伺いします。

私どもの技術がお客様の望みを叶えるお役に立てるよう、どんな些細なことでもお聞かせください。

豊富な経験とアイデアで

さまざまな機能性原料を取り扱ってきた経験を活かし、それぞれの原料に最適な抽出、濾過、濃縮の方法を導き出します。仕上がった試作品は、成分や物性がおお客様の望み通りになっているか分析を行います。

お客様にご納得いただけるまで

成分等の分析結果だけでなく、味や香り、色、加工性、価格なども含めてお客様に評価していただけます。

お客様の望み通りの仕上がりになるよう、妥協せず取り組んでいます。

確実な製造工程

お客様の望み通りの製品を作り上げることは当然のことながら、そこに安心安全を付加することも我々の重要な役割です。製造、品質管理から輸送まで確かなシステムと人材で最高の製品をお届けします。

納品後のアフタフォローもお任せください。